211 Arts & Métiers N° 5

LE LIVRE DE MÉNAGE,

RECETTES UTILES

PAR

Mme WINSLOW,

POUR

1869.

BIBLIOTHEQUE S.M.E. 1964 Séminaire de Québec

Bibliothèque, Le Séminaire de Québec, 3, rue de l'Université, Québec 4, QUE.

BIBLIOTHEQUE QUEBEC

Ce livre sera publié annuellement et contiendra des recettes entièrement nouvelles qui, ajoutées à celles de l'année précédente, formeront au bout de quelques années le recueil le plus complet de recettes utiles pour les familles, qu'il y ait dans le pays.

BROWN'S BRONCHIAL TROCHES

FOR COUGHS AND COLDS

Entered, according to Act of Congress, in the year 1868,
By JEREMIAH CURTIS & SONS, and JOHN I. BROWN & SONS,
In the Clerk's Office of the District Court of the United States,
for the Eastern District of New York.

Brown's Bronchial Troches.

PASTILLES DE BROWN,

Pour les maux de Gorge, la Toux, etc.

Ces Pastilles sont offertes avec la plus grande confiance dans leur efficacité. Elles ont subi l'épreuve de plusieurs années et maintiennent la haute réputation, qu'elles ont acquise. Elles guérissent

Les Affections des Bronches, l'Asthme, l'Enrouement, la Toux, les irritations de la Gorge, etc.

Pour les *orateurs et les chanteurs*, les pastilles sont inappréciables.

En vente chez tous les marchands de médicaments.

Dépôts principaux :

14 ESSEX STREET, BOSTON,
205 HIGH HOLBORN, LONDRES (ANGLETERRE),
441 ST. PAUL ST., MONTREAL, (CANADA.)

Mères! Mères! Mères!

NE MANQUEZ-PAS DE VOUS PROCURER LE

Sirop Calmant de Mme Winslow,

et de l'administrer à vos enfants pendant la *dentition*. Cette précieuse préparation a été employée en mille occasions et toujours avec le plus grand succès.

Non seulement il calme les douleurs occasionnées chez les enfants par le travail de la Dentition, mais en même temps il renforce l'estomac et régularise les intestins, corrige les acidités et donne du ton et de l'énergie à tout le système. Il guérit instantanément des

DOULEURS D'ENTRAILLES ET DES COLIQUES.

Nous croyons que c'est le *meilleur* et le *plus sûr remède du monde* pour la *Dyssenterie* et la *Diarrhée* chez les enfants—que ces deux affections soient amenées par la dentition ou toute autre cause. Des instructions donnant la manière de se servir du Sirop accompagnent chaque bouteille.

Ne manquez-pas de demander : "MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP," portant le *fac-simile* de "CURTIS & PERKINS" sur l'enveloppe extérieure. Toutes les autres sont de viles imitations

En vente chez tous les débitants de médicaments.

Dépôts :

215 FULTON ST., NEW YORK.
205 HIGH HOLBORN, LONDRES (ANGLETERRE),
441 ST. PAUL ST., MONTREAL, (CANADA.)

MRS. WINSLOW'S "SOOTHING SYRUP," POUR LES ENFANTS.

Jer

MRS. WINSLOW'S "SOOTHING SYRUP," POUR LES ENFANTS.

John I. Brown & Fils, Boston et Londres.

1869.	Dimanche.	Lundi.	Mardi.	Mercredi.	Jeudi.	Vendredi.	Samedi
Janvier.	..	..	..	..	..	1	2
	3	4	5	6	7	8	9
	10	11	12	13	14	15	16
	17	18	19	20	21	22	23
	24	25	26	27	28	29	30
	31	..	..	..	..	..	..
Février.	..	1	2	3	4	5	6
	7	8	9	10	11	12	13
	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
	28	..	..	..	..	..	..
	..	..	..	..	..	..	..
Mars.	..	1	2	3	4	5	6
	7	8	9	10	11	12	13
	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
	28	29	30	31	..	..	..
	..	..	..	..	..	..	..
Avril.	..	..	..	..	1	2	3
	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17
	18	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30	..
	..	..	..	..	..	..	..
Mai.	..	..	..	..	..	..	1
	2	3	4	5	6	7	8
	9	10	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20	21	22
	23	24	25	26	27	28	29
	30	31	..	..	..	..	..
Juin.	..	..	1	2	3	4	5
	6	7	8	9	10	11	12
	13	14	15	16	17	18	19
	20	21	22	23	24	25	26
	27	28	29	30	..	..	..
	..	..	..	..	..	..	..

1869.	Dimanche.	Lundi.	Mardi.	Mercredi.	Jeudi.	Vendredi.	Samedi.
Juillet.	..	..	..	..	1	2	3
	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17
	18	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30	31
	..	..	..	..	..	..	..
Août.	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31	..	..	..	..
	..	..	..	..	..	..	..
Septembre.	..	..	..	1	2	3	4
	5	6	7	8	9	10	11
	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30	..	..
	..	..	..	..	..	..	..
Octobre.	..	..	..	..	..	1	2
	3	4	5	6	7	8	9
	10	11	12	13	14	15	16
	17	18	19	20	21	22	23
	24	25	26	27	28	29	30
	31	..	..	..	..	..	..
Novembre.	..	1	2	3	4	5	6
	7	8	9	10	11	12	13
	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
	28	29	30	..	..	..	..
	..	..	..	..	..	..	..
Decembre.	..	..	..	1	2	3	4
	5	6	7	8	9	10	11
	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30	31	..
	..	..	..	..	..	..	..

BROWN'S "BRONCHIAL TROCHES," POUR TOUX ET REFROIDISSEMENT.

Jeremiah Curtis & Fils, New-York et Londres.

Gâteaux pour le déjeuner et le Thé.

Gaufres Allemandes.

Faites chauffer un litre de lait dans lequel vous laisserez fondre un quart de livre de beurre coupé en petits morceaux. Battez huit œufs dans une ½ livre de belle farine en y ajoutant 2 cuillerées de bonne et forte levure ; déposez le tout dans un endroit chaud pour le faire lever, et ensuite faites cuire dans le gaufrier graissé.

Biscotins. (Rusks).

Un litre de farine, un ⅛ litre de lait, un ¼ de livre de beurre, 2 œufs bien battus, un petite cuillerée de muscade ou de canelle, 1½ verre à vin de levure. Mêlez bien le tout et laissez lever, divisez en deux morceaux d'égale grosseur, pétrissez chaque morceau séparément et mettez les dans une casserole pour les faire lever encore. Quand la pâte est devenue presque légère, faites cuir dans un fourneau modérément chaud.

La Toux, l'enrouement et les diverses affections de la gorge, auxquels les orateurs, les officiers militaires et les chanteurs sont sujets, sont immédiatement soulagés par l'emploi de "BROWN'S BRONCHIAL TROCHES." Ces trochisques agissent directement sur les parties affectées et calment l'irritation pulmonaire; ne contenant aucun ingrédient délétère, elles sont un remède sûr pour les dames les plus delicates et les enfants de l'âge le plus tendre. Elles sont hautement estimées des Messieurs du Clergé, des chanteurs et des orateurs généralement.

Gateaux de Delaware.

Deux litres de farine, une ½ livre de beurre, 5 œufs un ½ litre de lait, un verre de fraiche levure. Mêlez bien le tout et déposez dans une casserole pour le faire lever. Quand la pâte est devenue assez légère, divisez-la en deux petits gâteaux et faites les cuir dans des petits plats en ferblanc. Si l'on préfère, on peut ajouter au mélange une ½ livre de sucre ; mais les gâteaux sont bons sans cela.

Carrie's Corn Cake.

Un demi-litre de lait doux, un petit verre de levure, ¼ de livre de farine, une petite cuillerée de sel et une ½ cuillerée de soda ; une quantité suffisante de farine de maïs pour faire une pâte un peu liquide. Laissez lever pendant la nuit et faites cuire le lendemain matin.

Mrs. Winslow's Soothing Syrup, pour les maladies des enfants, telles que *Douleurs d'entrailles, Coliques venteuses, Dyssenterie ou Diarrhée*, est le meilleur remède du monde. On peut se procurer le sirop chez tous les marchands de médicaments dans les endroits où ce livre est distribué. *Notez bien* que chaque bouteille du veritable sirop de Mme Winslow est accompagnée du *fac-simile* de CURTIS & PERKINS imprimé sur l'enveloppe extérieure.

Raised Muffins. (Gateaux levés.)

Faites fondre une cuillerée à table de beurre dans un demi-litre de lait ; un peu de sel, 2 œufs, un petit verre de levure. Ajoutez assez de farine pour faire une pâte assez épaisse.

Whigs.

Une ½ livre de beurre, une ½ livre de sucre, 2 livres de farine, un ½ litre de lait, un petit verre de levure, un peu de sel. Faites fondre le beurre dans le lait et versez dans la farine battez des œufs dans du sucre, ajoutez la levure et mélangez bien le tout. Coupez la pâte avec un verre et faites cuir en anneaux.

Si vous avez un enfant malade, ne vous laissez-pas retenir par vos préjugés ou les préjugés des autres ; n'hésitez pas un instant et procurez-vous le sirop de Mme Winslow. Des milliers de mères peuvent témoigner de l'efficacité de ce merveilleux remède, dont les bons effets ne se feront pas attendre longtemps après l'avoir administré. Il allège les douleurs de l'enfant, guérit la dyssenterie et la diarrhée, ramollit les gencives, réduit l'inflammation et enfin écarte tous les dangers qui accompagnent la dentition chez les enfants.

Fanny's Fritters. (Beignets.)

Un demi litre de lait, 3 œufs, du sel et de la farine en quantit suffisante pour faire une pâte assez épaisse. Battre bien le mélange et faire cuire sur le gril.

Gaufres Americaines.

Un litre de lait, 6 œufs, une ½ livre de beurre, un ½ verre à vin de levure, un peu de sel et autant de farine qu'il en faut pour une pâte de beignets, et faites cuire dans un gaufrier.

Ne faites pas erreur et demandez "MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP," dont chaque bouteille porte sur l'enveloppe exterieure le ***fac-simile*** de CURTIS & PERKINS. Toutes les autres sont de viles imitations.

Gateaux de Seigle.

Un ½ litre de lait aigre ou petit lait, 3 œufs, une petite cuillerée de soda et assez de farine de seigle pour faire une pâte asses claire, mais pas trop liquide ; versez par cuillerées dans une casserole en ferblanc et faites cuire pendant 15 minutes.

Gateaux de Froment.

Quatre œufs, un litre de lait, une cuillerée à table de beurre, un ½ verre à vin de levure et la même quantité de farine que cidessus. Laissez lever la pâte pendant une nuit ; si elle est un peu aigre, ajoutez-y un peu de soda le matin.

Toux et Rhumes negligés.—Peu de personnes songent à l'importance d'arrêter une *toux* ou un "simple rhume" dès le début. Ce mal qui au commencement serait facile à guérir est fatal aux poumons s'il est négligé. "BROWN'S BRONCHIAL TROCHES" (ou Lozanges pour la toux) apportent un soulagement immédiat.

Crackers (Biscuits durs) de Litchfield.

Un ½ litre de lait froid, un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf, une cuillerée à thé de sel et un œuf. Mêlez le beurre à un litre de farine, ajoutez l'œuf et le lait ; pétrissez bien et ajoutez encore de la farine jusquà ce que la pâte devienne aussi ferme que possible; battez-la bien pendant une heure au moyen d'un pilon en fer ; roulez cette pâte bien mince et decoupez-la en pièces rondes que vous piquerez avec un fourchette, et faites cuir pendant 12 ou 15 minutes.

"Sally Lunn".

Un litre de farine, gros comme un œuf de beurre, 3 cuillerées à table de sucre, 2 œufs, 2 tasses de lait, 2 cuillerées à thé de crême de tartre, 1 cuillerée à thé de soda, un peu de sel. Mêlez et brassez ensemble la crême de tartre, le sel, le sucre et la farine. Ajoutez les œufs sans les battre, le beurre fondu et une tasse de lait ; faites dissoudre le soda dans la deuxième tasse de lait, et brassez le tout ensemble. Faites cuir dans trois casseroles de la grandeur d'une assiette à déjeuner, pendant 15 ou 20 minutes.

Toux.—Les changements subits de température sont la source de la pulmonie, de l'asthme et des affections des bronches. L'expérience ayant démontré que les remèdes les plus simples sont ceux-là même qui le plus souvent agissent le plus sûrement, quand ils sont administrés au début de ces diverses affections, on devrait de suite avoir recours aux "BRONCHIAL TROCHES" de BROWN. En prenant ces lozanges au début, on préviendra bien des conséquences désastreuses.

Pain bis a la Vapeur.

Un ¼ de litre de farine de seigle non tamisée, une ½ litre de farine de maïs tamisée, une ½ litre de lait aigre, un ½ verre de mélasse, 1 cuillerée à the de sel, une grande cuillerée de soda dissout dans un peu d'eau chaude. Remuez-bien le tout et versez dans une casserole graissée, laissez lever pendant une heure ou deux, et faites cuir à la vapeur pendant 4 heures. Ceci fait un petit pain.

Biscuits au Soda.

Dans un litre de farine, mettez deux cuillerées à thé de crême de tartre et un peu de sel ; ajoutez deux cuillerées à soupe de crême ou une de beurre, et brassez le tout. Ajoutez une cuillerée à thé de soda que vous faites dissoudre dans un peu d'eau chaude. Mêlez le tout à un peu de lait pour rendre la pâte plus tendre, et faites cuir, comme les gateaux pour le thé.

Biscuits au Soda sans Lait.

Mettez un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf dans un litre de farine et brassez bien afin qu'il ne reste pas de grumeaux ; ajoutez une cuillerée à thé de sel et deux de crême de tartre. Faites dissoudre une très forte cuillerée à thé de soda dans un ½ litre d'eau froide et versez dans la farine en agitant vivement. Ajoutez de la farine pour rouler la pâte légèrement. Ces biscuits sont excellents, s'il sont faits suivant l'instruction.

Dentition chez Enfants.—La mère trouvera un ami fidèle dans "MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP." Ce sirop calmant est parfaitement sûr et inoffensif. Il calme les douleurs chez les enfants, guérit la dyssenterie, la diarrhée, calme les douleurs d'entrailles, la colique, ramollit les gencives et reduit l inflammation. Tout en calmant les douleurs de l'enfant, il console et donne du repos à la mère.

Pain de Graham.

Une tasse à café de farine de froment, deux tasses à café de farine de Graham, une tasse à café d'eau chaude une demi-tasse de levure, un peu de mélasse, une cuillerée à thé de sel, une ½ cuillerée à thé de soda dissout dans l'eau. Faites la pâte aussi ferme que possible, sans cependant empêcher de la brasser avec la cuillère. Laissez-la lever pendant la nuit et faites cuire pendant une heure dans un fourneau modérément chaud. Cette quantité de pâte fait un pain.

Partout où le recueil de recettes utiles de Mme Winslow est distribué, on peut se procurer le "SOOTHING SYRUP" dans quelque boutique du voisinage.

Mrs. Winslow's Soothing Syrup.

(Sirop Calmant de Mme Winslow.)

Cette précieuse préparation a été employée dans des milliers de cas avec un succès toujours croissant.

Non seulement ce sirop calme les douleurs [illegible] enfant, mais encore il donne de la force à l'estomac et aux en[illegible] les acidités et donne du ton et de la vigueur à tout le sy[illegible]

Il guérira presque instantanément les do[illegible]ies.

Nous croyons que c'est le meilleur et le p[illegible] de qu'il y ait au monde pour les cas de

Diarrhée et Dyssenterie chez les Enfants,

causées par la dentition ou par toute autre cause.

Attention!—Afin d'éviter les contrefaçons, n'achetez aucune bouteille dont l'enveloppe extérieure ne porte pas le fac-simile de CURTIS & PERKINS, New York.

"Mrs. Winslow's Soothing Syrup" est en vente chez tous les pharmaciens des Etats-Unis.

Puddings et Patés.

Pudding a la Mélasse.

Tamisez un litre de farine de maïs et faites bouillir lentement dans un litre de lait ; pendant l'ébullition, versez dans le vase un ½ litre de mélasse dite *West India*. Mêlez à ceci, tandis que c'est chaud, la farine de maïs ; ajoutez une grande cuillerée de gingembre moulu et une cuillerée à thé de cannelle, aussi moulue. *Battez bien le tout* ; la légèreté du pudding en dépend. Si la pâte est trop liquide, ajoutez un peu de farine de maïs; si au contraire la pâte est trop forte, ajoutez un peu de lait et de mélasse. Faites cuire à la vapeur. Servez avec sauce.

"Brown's Bronchial Troches," dont l'annonce se trouve à une autre page, ce recommandent hautement aux orateurs et autres pour calmer le rhume et éclaircir a voix. Leur efficacité est hautement attestée par beaucoup de membres du Congrès, par les messieurs du Clergé et les acteurs que en font usage. Parmi les certificats nombreux qui attestent leur mérite se trouvent des lettres de Henry Ward Beecher, N. P. Willis. E. H. Chapin et autres notabilités — (Extrait de *l'Evening Post*, New York.)

Pudding léger.

Huit œufs, huit cuillerées à soupe de farine, et un litre de lait. Faites cuir à la vapeur pendant deux heures et servez avec sauce.

Beignets aux Peches.

Faire une pâte liquide avec huit œufs, huit cuillerées de farine et un litre de lait. Tenez tout prêt dans une poêle du bon beurre chaud. A chaque cuillerée de cette pâte ajoutez la moitié d'une pêche et faites frire, en égoutant chaque beignet au moyen d'un ecumoir, en le retirant de la poêle. Saupoudrez de sucre et servez chaud.

Pawndowdy.

Prenez de bonnes pommes sures et juteuses, que vous pelez, en enlevant en même temps les cœurs ; saupoudrez bien avec du sucre brun (cassonade) et ajoutez quelques écorces de citron ; étendez sur le tout une couche de miettes de pain et de petits morceaux de beurre. Répétez ceci jusqu'à ce que le plat soit plein, en terminant l'opération par une dernière couche de miettes de pain. Faites cuire jusqu'à ce que les pommes soient devenues tendres. Un peu de cidre bonifie beaucoup ce plat.

Pour regler les intestins. "MRS. WINSLOW S SOOTHING SYRUP," est la seule chose sur laquelle les mères puissent compter pour soulager leurs enfants. Ce Sirop corrige les acidités de l'estomac, régle les intestins, procure repos, santé et confort ? l'enfant et à la mère. Pendant la dentition, il est d'une valer incalculable. Il ramollit les gencives, réduit l'inflammation et calme les douleurs.

Pudding au Pain.

Emiettez assez de pain bis pour remplir un bol de ½ litre ; faites bouillir un ½ litre de lait dans lequel vous jetez un bâton de canelle. Versez le lait bouillant sur le pain, et ajoutez y 3 cuillerées à soupe de sucre, du beurre et 4 œufs bien battus, tandis que le mélange est tiède, avec un peu de jus d'un citron et son écorce râpée. Faites cuire pendant ¾ d'heure avec ou sans raisins. Servez avec sauce.

Pudding au Simple Riz.

Un ¼ de livre de riz passé à l'eau, un litre de très bon lait, un ¼ de livre de sucre brun (cassonade), une cuillerée à thé de cannelle en poudre et un peu de sel. Faites cuir pendant 2 heures. Pour rendre ce pudding meilleur, on peut y ajouter un peu de crême.

Pudding au Pain et au Beurre.

Coupez du pain en plusieurs tranches bien étendues de beurre; faites une pâte avec un ½ litre de lait et 4 œufs. Prenez un plat profond recouvert d'une légère couche de beurre, déposez dedans les tranches de pain par couches, et entre chaque couche des raisins, jusqu'à que le plat soit remplice. Assaisonnez de muscade. Versez la pâte sur le tout, et faites cuir jusqu'à ce que la pâte soit ferme. Servez avec sauce.

Les enfants qui font leurs dents.—Il est dit que plus de la moitié des enfants qui naissent meurent avant l'âge de 5 ans. La période de la dentition étant le moment le plus critique pour les enfants, les mères ne devraient pas négliger de se procurer, le plus tôt possible, MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP, afin de l'avoir sous la main pour s'en servir au besoin.

Roly Poly.

Faites une croûte comme pour les biscuits au soda, c'est à dire: un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf, un litre de farine, 2 cuillerées à thé de crême de tartre et une de soda, assez de lait pour faire une pâte pas trop liquide. Quand cette pâte est roulée ajoutez-y n'importe quels fruits, frais ou conservés, pliez cette pâte de manière à ce que les fruits ne s'en échappent pas, et faites cuir à la vapeur pendant une heure. Servez avec sauce.

Pudding au Gingembre.

Trois tasses et demie de farine, une ½ tasse de beurre, une ½ tasse de lait, une tasse de mélasse et une cuillerée à thé de soda. Faites cuir à la vapeur pendant 3 heures. Servez avec sauce.

Une Charlotte.

Prenez de bonnes pommes juteuses que vous pelez et dont vous enlevez les cœurs; coupez-les en tranches minces et ajoutez-y du sucre; déposez dans un grand pot et laissez sur le feu jusqu'à ce que les pommes soient legèrement cuites en marmelade Coupez des tranches de pain recouvertes de beurre et trempez-les dans du cidre doux; laissez les bien tremper, sans cependant les laisser se briser, étendez les pommes en marmelade, ajoutez-y un peu de sucre et servez dans un plat brofond.

Le Catarrhe est une forme de maladie chronique de la gorge qui commence derrière, un peu au-dessus du palais et qui s'étend en montant vers le nez. "**Brown's Bronchial Troches**" ont prouvé leur efficacité dans la guérison de cette affection douloureuse. Aucune personne atteinte de cette maladie ne devrait manquer de se procurer ces précieuses pastilles.

Pate de pommes de terre pour les Dumplings.

Faites bouillir trois pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres, et ensuite écrasez ou broyez-les en pâte bien fine; ajoutez-y un litre de farine et un ½ litre de saindoux. Roulez cette pâte et servez vous en pour les Dumplings ou le pudding "Roly Poly." Cette pâte est également bonne pour les pâtés de viande.

Fanny's Cracker Fruit Pudding.

Six *crackers* (biscuits durs) reduits en poudre fine, un litre de lait bouillant, une cuillerée à soupe de farine, une tasse de sucre brun (cassonade), six œufs, raisins, et épicer au goût. Sauce.

Plum Pudding simple.

Hachez bien fin une ½ livre de suif de bœuf, une ½ livre de raisin dont vous enlevez les noyaux et que vous roulerez dans la farine ; une tasse à café de miettes de pain, une grande cuillerée de farine, une tasse de lait bouillant et 4 œufs. Mêlez bien le tout ensemble et faites cuire à la vapeur pendant 3 heures. Servez avec sauce.

Brown's Bronchial Trochos. Ces Pastilles pour le rhume et la voix, que nous avons annoncées il y a quelques semaines, sont supérieures à toute autre chose, pour dissiper l'enrouement. Nous les avons essayées l'hiver dernier, et nous constatons ce fait pour le bénéfice de nos frères dans le ministère.—(*Central Christian Herald, Cin.*)

Flan, ou Creme au Chocolat.

Un ¼ de livre de cacao preparé de Baker, mêlé à un litre de lait ; ajoutez assez de chocolat râpé four faire une pâte épaisse. Faites bouillir pendant un quart d'heure, et tandis que le mélange est chaud, versez-y trois cuillerées à soupe de sucre, et mettez de côté pour refroidir. Battez huit œufs et versez dans le tout. Faites cuir dans des tasses, avec un macaron sur chaque tasse.

Flan ou Creme aux Amandes.

Faites bouillir une poignée d'amandes amères concassées dans un ¼ de litre de lait. Quand le lait est suffisamment imprégné de l'arôme des amandes, mettez-le de côté. Faites bouillir à part une quart de lait; quand il est froid, ajoutez-y huit œufs bien battus, ainsi que le lait des amandes et une ½ livre de sucre en poudre ; melangez-bien le tout. Faites cuir dans des tasses et servez froid, avec un macaron sur chaque tasse.

Le meilleur et le plus sûr Remede du Monde pour tous les désordres dont les enfants sont affligés pendant la dentition, est le sirop calmant de Mme Winslow (MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP). Non seulement il calme les douleurs de l'enfant, mais il donne de la vigueur à l'estomac et aux intestins, dissipe la colique et, tout en procurant un sommeil calme au petit malade, il donne du repos à la mère.

Sunderlands.

Faites chauffer dans un *litre* de lait, une ½ livre de beurre—(ne le laissez pas *fondre*)—huit œufs bien battus et huit cuillerées à soupe de sucre que vous ajoutez graduellement. Faites cuire pendant 20 minutes dans des tasses à moitié remplies. Coupez un morceau de dessus chaque tasse et remplissez de gelée, ou servez avec une sauce au vin.

Pudding à la Pate Brune de Mme B.

Une tasse de mélasse, une de lait, trois de farine, trois œufs, du sel, le quart d'une cuillerée à thé de soda; ajoutez du raisin et des épices au goût. Faites bouillir ou cuir à la vapeur pendant trois heures. Servez avec sauce.

Un air maladif et la paleur chez les enfants n'ont souvent d'autre cause que la présence des vers dans l'estomac. Les Dragées Vermifuges le Brown ("BROWN'S VERMIFUGE COMFITS") détruiront les vers, sans présenter de danger pour l'enfant.

Charlotte-Russe.

Faites bouillir dans un ¼ de litre de lait très-riche une grosse gousse de vanille jusqu'à ce que le lait soit bien et fortement imprégné de l'arôme, et filtrez soigneusement; mêlez à ce lait filtré un ¼ de litre de riche crême et cinq œufs bien battus et filtrés, et faites bouillir mais non *cailler;* posez ensuite sur la glace. Tenez prêt dans une autre casserole une once de colle de poisson bouillie dans un ¼ de litre d'eau jusqu'à la consistence d'une gelée. Quand les deux sont froids mais non durcis, mêlez ensemble, puis ajoutez 4 cuillerées à soupe de sucre, la partie jaune de l'écorce de deux citrons et le jus avec un ¼ litre de riche crême bien fouettée. Posez ensuite sur la glace. Couvrez le fond d'un plat oval de tranches de gâteau spongieux (*sponge cake*), assez de tranches tout autour du plat, en mettant entre chaque tranche du blanc d'œuf pour les retenir ensemble. Remplissez ce plat du mélange ci-dessus et recouvrez le tout de gâteau spongieux, retenu par du blanc d'œuf, et glacez la surface. Il n'y a pas de Charlotte-russe supérieure a celle-ci, si les instructions sont bien suivies.

Les meres trouveront un ami dans le "sirop calmant de Mme Winslow" (MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP). Parfaitement sûr et inoffensif. Il calme les douleurs, règle l'estomac et les intestins.

Carrie's Fried Pies. (Beignets.)

Un ½ litre de lait aigre, une cuillerée à thé de soda et une de sel, assez de farine pour faire une pâte pas trep ferme que vous roulez et découpez en gâteaux avec un verre; faites trois coupures dans chaque gâteau ou beignet et faites frire dans du saindoux chaud. Servez avec de la marmelade de pommes ou autres fruits en confitures étendus dessus, comme pour les pâtés dits, "Washington" ou gâteaux à la gelée. Servez chaud. Si l'on désire un plat plus riche on peut ajouter une sauce.

Toux et Rhumes.—Ceux qui souffrent de ces affections devraient essayer "*Brown's Bronchial Troches,*" remède simple qui a soulagé des milliers de personnes.

Gateaux aux Fraises (Short Cake).

Une ½ tasse de beurre à un litre de farine; du lait assez pour étendre la pâte, une cuillerée à thé de soda; faites cuire en gâteaux minces, que vous etendez ensuite de fraises fraîches.

Pour Glacer les Gateaux.

Battez un blanc d'œuf avec un ¼ de livre de sucre en poudre. Le blanc d'œuf doit être battu très ferme en y ajoutant graduellement du sucre. Ajoutez du jus de citron pour donner de l'arôme. Ceci rend le mélange plus blanc, plus glacé, et l'améliore beaucoup.

Patés au Citron de Mrs. C.

Un citron, quatre œufs, sept cuillerées a soupe de sucre en poudre mêlé avec les jaunes d'œuf; râpez le jaune de l'écorce des citrons, et mêlez le jus, l'ecorce, le sucre et les jaunes d'œuf ensemble. Fattez fortement les blancs d'œuf avec du sucre et étendez dessus. Faites cuire dans une bonne croûte. *Pas de croûte de dessus.*

Pudding de Hatriet.

rois cuillerées à soupe de tapioca trempé dans l'eau jusquà ce qu'il soit assez gonflé, ajoutez alors un litre de lait et mettez dans une double bouilloire ou dans un pot que vous deposez dans l'eau bouillante ; quand le tapioca est suffisamment tendre, ajoutez trois jaunes d'œufs, une petite tasse à thé de sucre et un peu de sel. Brassez et versez dans le lait bouillant, assaisonnez avec de la vanille, ensuite versez la moitié dans un plat et ajoutez le blanc des œufs battus très fort, et versez le reste dessus. Ce pudding peut se faire le matin, devant être mangé froid. Il est excellent.

Les orateurs et les chanteurs.—"BROWN'S BRONCHIAL TROCHES," ou Pastilles pour la Toux contiennent des ingredients qui agissent spécificalement sur les organes de la voix. Elles sont d'une efficacité extraordinaire dans les affections de la Gorge et du Larynxe, donnant à ces organes la force et la vigueur necessaires pour les ramener à la sante. Ne contenant rien de nuisible au système, elles peuvent être prises aussi souvent que l'on veut pour eclaircir et renforcer la voix.

"Je recommande leur usage aux orateurs."—(Rev. *E. H. Chapin*, New York.)

Patés au Citron de Kate.

Prenez le jus et l'écorce râpée d'un citron, une tasse de sucre, deux œufs, un biscotin (*cracker*) et une ½ tasse de lait. Broyez le *cracker* ou biscuit bien fin ; melez ensemble des jaunes d'œuf bien battus, le sucre et le citron. Faites cuir avec une bonne croûte. Tenez prêts des blancs d'œuf battus jusqu'à ce qu'ils moussent, avec une cuillerée à soupe de sucre, et étendez sur votre pâté ; mettez le dans le fourneau et faites le brunir quelques minutes.

Un vieux remède bien éprouvé.—"MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP" pour les enfants pendant la dentition a soutenu l'épreuve de plusieurs années. Des milliers de mères peuvent témoigner en sa faveur. Il calme les douleurs de l'enfant, ramollit les gencives, règle les intestins, procure aux enfants malades un sommeil rafraîchissant, et aux parents un repos non interrompu.

Pudding a la neige de Kate.

Prenez un peu plus du tiers d'un paquet de gélatine (celle de Cox est la meilleure) avec un ½ litre d'eau froide, et laissez tremper 10 minutes ; ajoutez le jus d'un citron, une tasse à thé de sucre et un ½ litre d'eau bouillante. Quand ceci est à peu près froid, ajoutez-y, aprés les avoir bien battus, deux blancs d'œuf, et laissez refroidir dans un moule. Tenez prête une belle crême bouillie, faite avec un litre de lait et six œufs, et assaisonnez bien. Quand vous désirez servir ce *pudding*, retirez-le du moule et versez la crême autour. C'est un plat très riche pour le dessert.

Pudding Allemand.

Deux œufs, une tasse de sucre et une de lait, trois tasses de farine, deux cuillerées à thé de crême de tartre et une de soda. Faites cuir et servez avec sauce.

Mrs. Winslow's Soothing Syrup,

(*Sirop Calmant de Mme Winslow.*)

POUR LES ENFANTS QUI FONT LEURS DENTS.

Ce sirop facilite beaucoup la dentition, en ramolissant les gencives et en réduisant l'inflammation ; calme toute douleur et action spasmodicque, et *règle les intestins.*

Soyez-en sûrs, mères, il vous procurera le repos et

Le soulagement et la sante a vos enfants.

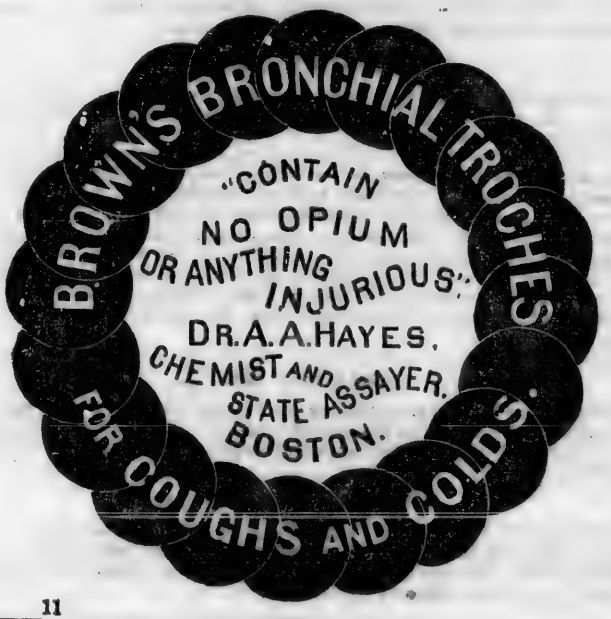
Ne vous laissez pas retenir par votre préjudice ou les préjudices des autres, et procurez à vos enfants le soulagement que donne infailliblement l'usage de cette précieuse médecine, si elle est prise à temps. Le mode d'emploi accompagne chaque bouteille.

Ne manquez pas de demander

MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP,

portant le *fac-cimile* de "CURTIS & PERKINS" sur l'enveloppe extérieure, Tous les autres sont de viles imitations.

En vente chez les pharmaciens de tous les pays du monde.



Gâteaux.

Gateau de Mme Mason.

Quatre tasses de farine, deux de sucre, une et demie de lait bouilli dans lequel vous faites fondre une tasse de beurre pendant qu'il bouille, et une cuillerée à thé de soda. Ajoutez des épices et des fruits au goût.

Gateau "Jumble"

Une livre et quart de farine, une livre de sucre, 3/4 de livre de beurre, cinq œufs, un quart de livre de *currants*, une petite tasse de lait, une ½ cuillerée à thé de soda ; épices brunes. Versez avec une cuillère dans une poêle (chaque cuillerée fait un gâteau) et faites cuire dans un fourneau très chaud.

Il agit comme par magie. "MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP," pour les enfants pendant la dentition. Il ramollit les gencives, réduit l'inflammation, calme les douleurs, règle les intestins.

Pain d'Epices au sucre.

Deux tasses de beurre, quatre de sucre, 2 œufs et une tasse et demie de lait ; 2 cuillerées à thé de gingembre et une de soda ; de la farine pour rouler une pâte.

Gouttes de Coco.

Un coco râpé et la moitié de son poids de sucre ; un blanc d'œuf fortement battu. Laissez tomber le mélange en petits gâteaux sur un papier frotté de beurre et saupoudrez de sucre. Faites cuir pendant 15 minutes dans un fourneau modérément chaud.

Cookies No. 1.

Une tasse à thé de beurre, trois de sucre, muscade et canelle, une ½ tasse de lait, une cuillerée à thé de soda et trois œufs. Assez de farine pour durcir le mélange.

Bronches et maladies de la Gorge.—L'inflammation chronique des petites glandes muqueuses qui se rattachent à la membrane qui recouvre le gosier, et dont l'approche est souvent si insidieuse qu'elle n'attire presque pas l'attention ; une augmentation de mucosités et sensation d'épuisement après avoir chanté ou parlé en public, proviennent du froid ou d'efforts inusités de la voix. Ces symptômes disparaissent en faisant usage de "BROWN'S BRONCHIAL TROCHES ;" mais la moindre négligence est souvent cause de l'extinction complète de la voix.

Cookies No. 2.

Deux tasses de beurre, trois de sucre, une de lait aigre, une forte cuillerée à thé de soda et trois œufs ; assez de farine pour rouler une pâte ; donner de l'arôme au moyen d'un peu de canelle. Ne pas rouler la pâte trop mince.

Gateau Harrison.

Deux tasses de mélasse une de sucre brun (cassonade), une de beurre et une de lait aigre ; deux moyennes cuillerées à thé de soda et une de clou de girofle moulu ; une tasse de raisin sec et une de *currants* ou petits raisins de Corinthe.

Gateaux a la Creme.

Un ½ litre d'eau, une ½ livre de beurre, ¾ de livre de farine, 10 œufs. Faites bouillir l'eau et fondre le beurre dedans ; versez la farine, en brassant, dans l'eau tandis qu'elle bout. Quand le mélange, est froid, ajoutez une cuillerée à thé de soda et les œufs bien battus. Laissez tomber par cuillerée ce mélange sur des plaques en ferblanc frottées de beurre, et faites cuire pendant 20 minutes.

Melange Interieur. — Une tasse de farine, deux de sucre, un litre de lait et 4 œufs. Battez ensemble la farine, les œufs et le sucre, et versez, en brassant, le tout dans le lait bouillant, et quand il sera assez échaudé, ajoutez-y du citron et de la vanille. Quand les gâteaux seront froids, ouvrez-les et remplissez-les de ce dernier mélange.

Macarons au Chocolat.

Râpez bien fin une ½ livre de cacao de Baker, battez bien fort le blanc de quatre œufs, versez dans les œufs battus une livre de sucre en poudre, et le cacao rapé, en y ajoutant un peu de farine. Faites avec ce mélange des petits gâteaux épais et posez-les (pas trop rapprochés les uns des autres) sur une plaque en ferblanc frottée de beurre, faites cuir pendant quelques minutes et saupoudrez de sucre pendant qu'ils sont chauds.

Gateau Spongieux.

Dix œufs et leur poids de sucre, la moitié du poids de farine, un peu de sel et le jus et l'écorce râpée de deux citrons ou autres épices, au choix.

Asthme et Phtisie.—Dans les affections spasmodiques des tubes bronchiaux qui sont recouverts de flegmes durcies et tenaces, "BROWN'S BRONCHIAL TROCHES" procureront un soulagement immédiat.

Macarons aux Amandes.

Trois quarts de livre d'amandes douces, un quart de livre d'amandes amères, que vous pelez et pilez dans un mortier jusqu'à consistence d'une pâte douce ; battez fortement six blancs d'œuf dans lesquels vous mettrez une livre de sucre blanc. Mêlez-y ensuite les amandes graduellement, remuez bien cette pâte et faites-en de petits gâteaux que vous faites cuir sur du papier frotté de beurre, en ayant soin que les gâteaux ne se touchent pas les uns les autres. Faites brunir dans un fourneau très chaud.

Gateaux Espagnols.

Prenez un ¼ de litre de riche lait et une ½ livre de beurre. Faites dissoudre (mais non fondre tout a fait) le beurre dans le lait ; brassez bien ensemble et laissez refroidir ensuite. Battez-bien quatre œufs que vous ajouterez au lait, avec une ½ livre de farine ; ajoutez une muscade réduite en poudre, et deux verres à vin de bonne et fraîche levure. Brassez bien le tout et ajoutez—*graduellement*—une ½ livre de sucre blanc (si le sucre n'est pas ajouté *graduellement*, les gâteaux seront lourds) ; ajoutez aussi, par degré un autre quart de livre de farine—ce qui fait ¾ de livres en tout. Prenez ensuite une casserole frottée de beurre, mettez-y les gâteaux que vous déposez dans un endroit chaud pour les faire lever—ce qui prendra à peu près 5 heures de temps. Quand la pâte est bien levée, faites cuir dans un fourneau modérément chaud. Glacez ou saupoudrez de sucre, au choix.

Cookies à l'Eau.

Deux tasses de sucre, une de beurre et une d'eau froide, une ½ cuillerée à thé de soda et une de crème de tartre ; assez de farine pour rouler la pâte, graines de *caraway* ou gingembre, au goût.

Gateau aux Pommes de terre douces.

Une ½ livre de pommes de terre douces (*sweet potatoes*) râpées, huit œufs, une ½ livre de sucre blanc, une poignée de farine tamisée, une muscade râpée. Remuez bien le tout et faites bien cuir dans un fourneau ardent.

Gateau Doré.

Huit jaunes d'œuf une tasse de beurre, deux de sucre, quatre de farine et une de lait ; une petite cuillerée a thé de soda et deux de crême de tartre, et huit blancs d'œuf. Donner de l'arôme d'amandes ou de pêches.

Gateau Argenté.

Deux tasses de sucre, une de beurre, quatre de farine et une de lait ; une petite cuillerée à thé de soda, deux de crême de tartre, et huit blancs d'œuf. Arôme d'amandes ou de pêches.

Un Excellent Article.—MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP est un excellent article pour les maladies des enfants. Il calme les douleurs, régle l'estomac et les intestins. Tout en donnant la santé à l'enfant, il réconforte et procure du repos à la mère. Ce sirop est inestimable pendant le travail de la dentition.

Gateau au Soda.

Deux œufs, deux tasses de farine, une de sucre et une demi de beurre, une ½ cuillerée à thé de soda, une cuillerée à thé crême de tartre et une demi tasse de lait. Donner de l'arôme avec de l'essence de pêches ou de la vanille.

Cup Cake.

Deux tasses de sucre, ¾ de tasse de beurre et une de lait ; une cuillerée à thé de soda, quatre tasses de farine, quatre œufs, deux cuillerées à thé de crême de tartre dans le farine. Donner de l'arôme suivant le goût.

Autre Gateau Doré.

Deux tasses de sucre, ¾ de tasses de beurre, quatre de farine et une de lait ; une cuillerée à thé de soda, deux de crême de tartre et cinq jaunes d'œuf. Donner de l arôme suivant le goût.

Autre Gateau Argenté.

Trois quarts de tasse de beurre, deux de sucre, quatre de farine et une de lait ; une cuillerée a thé de soda, deux de crême de tartre et cinq blancs d'œuf. Donner de l'arôme suivant le goût. L'essence de pêche est bonne pour le gateau argenté, l'essence de citron ou de la muscade pour le gâteau doré.

Les Symptomes de Vers chez les Enfants ne sont pas assez surveillés.—Les vers dans l'estomac et les intestins produisent une irritation qui ne peut être guérie que par l'emploi d'un remède sûr. "*Brown's Vermifuge Comfits*" ou Pastilles Vermifuges sont simples mais éfficaces dans les affections vermineuses.

Pain d'Epices.

Une tasse de sucre cassonade, une de beurre, quatre œufs et une tasse de lait; deux cuillerées à thé de soda et une de gingembre. Assez de farine pour faire une pâte souple comme pour les gateaux. Faire cuire dans un fourneau modérément chaud.

Kitty's Cake (Gateau de Kitty.)

Trois œufs, une tasse et demie de sucre et deux de farine ; une cuillerée à thé de crême de tartre et une demie de soda, un tasse et demie d'eau froide ; le jus et l'écorce râpée d'un citron.

Mrs. Robbin's Cookies.

Une tasse de beurre, deux de sucre et une de lait doux, une cuillerée à thé de soda. Donnez de l'arôme en durcissant la pâte.

Pour les maladies de la Gorge et les affections de la Poitrine, "BROWN'S BRONCHIAL TROCHES" ou Lozanges pour la toux, sont d'une valeur réelle. Pour la toux, l'irritation de la gorge causés par le froid ou par suite d'efforts inusités des organes de la voix en parlant en public ou en chantant, elles sont d'un effet merveilleux. Ces trochisques *ont prouvé leur efficacité.*

Mrs. Sawyer's Doughnuts.

Une tasse de lait, une de sucre, un œuf, une cuillerée à thé de beurre, une demi cuillerée à thé de soda; sel et muscade au goût. Juste assez de farine pour rouler une pâte.

Ann's Cookies.

Deux tasses de sucre, quatre œufs, assez de farine pour rouler une pâte, une tasse de beurre ; une cuillerée à thé de soda, deux de crême de tartre ; anis ou gingembre au goût.

Ann's Corn Starch.

Cinq blancs d'œuf, une tasse de sucre, deux cuillerées à soupe de *corn starch*, ¾ d'une tasse de lait et la plus petite quantité possible de soda.

Ann's Tea Cakes (Gateaux pour le thé).

Deux tasses de sucre, une tasse de beurre, quatre œufs, deux tasses de farine ; une ½ cuillerée à thé de soda et une de crême de tartre. Muscade au goût.

Grace à Mrs. Winslow's Soothing Syrup, nous ne passons plus de nuits sans sommeil à veiller douloureusement les pauvres enfants souffrant pendant la dentition. Non seulement ce sirop donne du repos aux petits malades, mais il leur rend aussi la vigueur et la santé ; ils se réveillent le lendemain souriants et rafraîchis par un sommeil calme.—(*Christian Cabinet.*)

Pain d'Epices tendres à la mélasse.

Un litre et demi de farine, un ½ litre de mélasse, un ½ litre de lait aigre (ou petit lait), trois onces de beurre ; trois cuillerées à thé de gingembre, deux de soda et un peu de sel. Faites bouillir la mélasse avec le beurre et versez ensuite sur la farine, ajoutez le lait avec le soda et le gingembre. Bien battre le tout.

Ginger Snaps.

Deux livres et demi de farine, une ½ livre de beurre, et une ½ de sucre ; un ½ litre de mélasse, une cuillerée à thé de soda et une cuillerée à soupe de gingembre. Faites cuir en gâteaux minces.

Ellen's Cruilers (Croquignoles).

Six tasses de farines, deux de sucre, une de beurre, neuf œufs et une muscade.

Ne manquez pas de demander "MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP," portant le *fac simile* de CURTIS & PERKINS sur l'enveloppe extérieure. Tous les autres sont de viles imitations.

Pain d'Epices ferme, à la mélasse.

Faites fondre une tasse de beurre dans deux tasses de mélasse et versez chaud sur un litre de farine. Faites dissoudre une cuillerée à thé de soda dans un peu d'eau chaude, que vous ajoutez avec deux cuillerées à thé de gingembre ; de la farine pour rouler une pâte mince, que vous découpez en gâteaux ronds. Faites cuir vivement. Ces gâteaux sont très-croquants.

Excellents "Crullers" (Croquignoles.)

Un œuf, trois cuillerées à soupe de sucre, une tasse de crême ou de lait, un ½ litre de petit-lait (*buttermilk*), deux cuillerées à thé de soda. Si vous ne vous servez pas de crême, prenez une cuillerée à soupe de beurre. Assez de farine pour faire une pâte tendre.

Aunt Charlotte's Doughnuts.

Dix cuillerées à soupe de crême aigre, deux tasses de sucre, un ½ litre de lait, trois œufs, deux cuillerées à thé de soda et un peu de canelle. Mêlez avec la farine pour faire une pâte aussi tendre que possible et roulez.

Crêpes à la farine de Mais.

Deux tasses de petit-lait (*buttermilk*), un œuf ; assez de soda pour adoucir le lait, un peu de sel ; de la farine de maïs en quantité suffisante pour faire une pâte comme pour les *Doughnuts* ci-dessus. Faites frire dans le saindoux et mangez chaud, avec du cidre et du sucre, ou une sauce.

Gateau Taylor.

Une tasse et demie de sucre, une tasse et demie de beurre et la même quantité de mélasse, quatre œufs, 4 tasses de farine et une cuillerée à thé de soda dissout. Epicer au goût.

Lucy's Mountain Cake.

Une livre de farine ; une de sucre, une ½ livre de beurre, trois œufs, une cuillerée à thé de soda dissout dans une tasse de lait. Epices mêlées.

Nelly's Cake.

Une tasse et demie de beurre, trois de sucre, huit œufs, six tasses de farine, quatre cuillerées à thé de crême de tartre, deux de soda et deux tasses de lait. Epicer au goût.

Kate's Swifts.

Une ½ livre de beurre, une ½ de sucre, une ½ de farine, une ½ tasse de lait, quatre œufs, un peu de sel, une cuillerée à thé de soda. Découpez la pâte avec un verre et faites cuir.

Pain d'Epices "Honeycomb."

Une 1½ livre de farine, une ½ de sucre, un ½ de livre de beurre, une ½ once gingembre, l'écorce d'un citron râpé et tout le jus, avec un litre de mélasse. Mêlez le tout ensemble pour en faire une pâte que vous roulerez mince et étendez sur une plaque en ferblanc frottée de beurre. Faites cuir dans un fourneau modérément chaud.

Avertissement.—Comme il y a beaucoup d'imitations, demandez et *obtenez* seulement "Brown's Bronchial Troches." Ces lozanges ont reçu depuis longtemps la sanction des médicins généralement, comme le prouveront un grand numbre de certificats d'hommes eminents des Etats-Unis.

Une Toux, un Rhume ou une irritation de la Gorge, peuvent être guéris par un simple remède comme "**Brown's Bronchial Troches,**" tandis qu'une négligence peut avoir des suites dangereuses. Dans les affections des Bronches, l'Asthme, Catarrhe et toux phtisique, ces trochisques sont employés avec succès et produisent souvent un soulagement subit. Les orateurs et les chanteurs les apprécieront comme un remède excellent pour éclaircir la voix et faciliter une prononciation distincte.

Procurez vous seulement

"BROWN'S BRONCHIAL TROCHES."

"Je n'ai jamais changé d'opinion depuis le premier essai, si ce n'est que maintenant je les apprécie encore davantage.

REV. HENRY WARD BEECHER.

"Pour les affections de la Gorge, c'est un spécifique.

N. P. WILLIS.

"Une élégante combinaison pour la toux."

DR. G. F. BIGELOW, Boston.

"Je recommande leur emploi aux orateurs publics."

REV. E. H. CHAPIN.

"J'ai souffert d'une affection des Bronches pendant l'hiver dernier, et je n'ai trouvé de soulagement que dans vos BRONCHIAL TROCHES.

REV. C. H. GARDNER.

Principal du Gardner Institute, 34 W. 3d St., New York.

"Soulagement presque subit dans la respiration pénible particulière à l'asthme." REV. A. C. EGGLESTON, New York.

EXTRAITS DE TEMOIGNAGES D'ANGLETERRE.

"J'ai obtenu plus de soulagement des TROCHISQUES que de toute autre chose que j'aie jamais essayé."

BROOKHOUSE BOWLER,

Premier ténor de l'Association d'Opéra, Londres.

"J'ai fait usage de vos TROCHISQUES et puis témoigner de leur efficacité." CHAS. SLOMAN, improvisateur anglais.

"Les TROCHISQUES donnent la plus grande satisfaction."

T. W. R. LEE,

Rédacteur du Loughborough *Monitor*, Angleterre.

"Très efficaces pour éclaircir la voix quand on est forcé de chanter tout en souffrant d'un rhume."

AINSLEY COOKE,

du Royal Opéra Italien, Londres.

Melle LOUISA PYNE de l'Opera Italien de Londres fait mention des "TROCHISQUES" en termes très flatteurs. Elle en fait constamment usage pour éclaircir et renforcer sa voix.

Entrées, Mets, Entremets, etc.

Beignets aux Clams.

Déposez une quantité suffisante de *clams* dans un pot d'eau bouillante ; quand les coquilles sont bien ouvertes, retirez-en les mollusques que vous déposez dans une casserole. Filtrez le bouillon et versez en la moitié sur les *clams*, en y ajoutant un peu de poivre noir—le sel n'est pas nécessaire; laisez cuir lentement pendant une demi-heure, au bout de laquelle vous les retirez du feu. Enlevez tout le bouillon et hachez les clams aussi menu que possible, laissant de côté les parties les plus dures. Il devrait y avoir assez de *clams* pour faire un demi-litre de hachis. Battez-bien 7 œufs, mêlez-y graduellement un litre de lait et un ½ litre de farine tamisée ; brassez-bien afin qu'il ne reste pas de grumeaux de farine dans cette pâte claire ; mêlez-y graduellement le hachis de *clams* et remuez-bien le tout fortement. Tenez prêt, dans une poêle à frire du saindoux bouillant, et versez-y la pâte par cuillerée pour en faire des beignets, et laissez-les frire dans le saindoux jusqu'à ce qu'ils aient pris une couleur brun dorée. Egoutez alors, au moyen d'un passoire, et servez chaud. Les beignets d'huîtres se font de la même manière ; seulement les huîtres doivent être hachées crues et mêlées à la pâte sans avoir été cuites auparavant.

"Brown's Bronchial Troches." Ces Pastilles donnent de la clarté et de la force à la voix des chanteurs et sont indispensables aux orateurs publiques.

"Elles m'ont été d'un grand soulagement pour ma gorge et m'ont eclairci la voix, de manière que je puis chanter avec facilité."

J. Ducharme.

Choriste de l'Eglise Paroissiale française;
Montreal (Canada).

Omelette aux Huitres.

Filtrez la liqueur de 25 grosses huîtres, ou 40 petites, hachez-les bien menu, laissant de côté les parties qui ne sont pas molles. Cassez dans une casserole peu profonde six, sept ou huit œufs, suivant la quantité d'huîtres, laissant de côté la moitié du blanc. Ayant bien battu les œufs, mêlez y les huîtres hachées, en ajoutant un peu de poivre rouge et de la muscade—si vous aimez cet épice. Mettez dans une poêle à frire trois onces du meilleur beurre et laissez fondre jusqu'a un commencement d'ébullition ; versez-y le mélange de l'omelette et remuez bien jusqu'à ce qu'il devienne un peu ferme ; faites brunir votre omelette en ayant soin de soulever les bords en introduisant en-dessous de temps à autre la lame d'un couteau. Il faut éviter de trop cuire l'omelette, qui alors deviendrait coriace. Servir immédiatement. Cette quantité fera une grande omelette ou deux petites.

Halibut en ragout.

Coupez le poisson par morceaux d'environ quatre pouces carrés, laissant de côté l'arrête ; assaisonnez légèrement de sel et laissez poser une demi-heure. Retirez-le ensuite du sel, mettez le dans un plat profond et saupoudrez de poivre rouge, de gingembre blanc et de muscade ; ajoutez un demi-litre de vinaigre et un petit morceau de beurre roulé dans des miettes de pain. Mettez le plat dans un fourneau modérément chaud et laissez cuir à point en arrosant frequemment avec le jus. Quand le ragoût est à peu près cuit, ajoutez-y une cuillerée à soupe de câpres.

Les Enfants qui ont des Vers devraient être soignés immédiatement, car la négligence de cette incommodité produit souvent des maladies longues et opiniâtres. En vente chez tous les pharmaciens et droguistes. Prix : 25 cents la boîte.

Sauce de Poulet de la Nouvelle-Angleterre

Pendant que vos poulets rôtissent, arrosez-les bien. Quand ils sont prêts à mettre sur le plat, enlevez les de la casserole où ils ont rôti, versez dans la casserole ¾ de litre d'eau bouillante et remuez bien avec cette eau toute la graisse du rôti ; posez sur le feu, détrempez un peu de farine et versez dans la sauce et faites jeter un bouillon. Tenez prêts les abatis et le foie, que vous aurez auparavant fait cuir bien tendres dans l'eau et haché fin ; filtrez la sauce et jetez-y les abatis. Servez chaud.

Consommé de concombres.

Pelez quatre concombres frais ; coupez les en quatre sur la longueur et laissez les tremper une heure dans l'eau froide. Prenez une casserole propre dans le fond de laquelle vous jetterez deux cuillerées à thé de beurre ; mettez-y les concombres bien assaisonnés de poivre ; ajoutez deux cuillerées à soupe d'eau froide ; posez la casserole bien recouverte sur un feu lent et laissez cuire une ½ heure ou plus. N'enlevez le couvercle que pour remuer le consommé. Servez chaud. Si l'on aimait le goût de l'oignon, l'on pourrait en ajouter la moitié d'un, coupé en tranches.

Pot-au-feu à la française.

Dans un grand pot de terre, mettez six livres de bon bœuf frais et quatre litres d'eau. Mettez le sur un feu lent et écumez lorsqu'il commence à bouillir, en ajoutant un petite cuillerée de sel, un ½ livre de foie coupé en morceaux et du poivre noir, puis deux ou trois grosses carottes coupées en deux, quatre navets coupés en quatre, huit jeunes oignons coupés en tranches épaisses, et six pommes de terre coupées en quatre ; deux oignons entiers brûlés dans le beurre, une tête de célery coupée et un panet coupé en tranches, ainsi qu'une boîte d'herbes douces. Laissez le tout bouillir doucement et sans interruption ; écumez bien ; laisser bouillir cinq ou six heures. Coupez du pain en grandes tranches que vous déposez dans une soupière et versez la soupe dessus. Ceci est un plat simple mais excellent.

Durant la période de la dentition, chaque mère devrait faire prendre à son enfant "MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP." Il calme les douleurs de l'enfant, ramollit les gencives, guerit les coliques venteuses, règle l'estomac et les intestins et donne du repos à la mère. Le sirop calmant est entièrement innocent sons tous les rapports, comme des milliers de mères peuvent l'attester.

Ragout de Veau du Sud.

Pelez et faites bouillir une demi douzaine d'oignons frais de printemps, égouttez-les et tranchez mince. Prenez deux livres de veau, coupé par morceaux allongés et délicats que vous mettez dans une casserole, en les assaisonnant de poivre rouge et de sel ; jetez les oignons dessus et ajoutez des petits morceaux de beurre frais roulés dans la farine. Parfumez de muscade ou citron, au choix. Ce ragoût est très bon. L'agneau et le poulet font aussi un ragoût également bon.

Les propriétés remarquables de "BROWN'S BRONCHIAL TROCHES" ont été pleinement reconnues dès leur apparition. Le grand mérite de ces trochiaques est tellement patent que les demandes augmentent sans cesse. Elles sont tenues en estime par tous ceux qui sont affligés d'affections des bronches, des poumons ou d'asthme. Pour la toux et le rhume, elles sont efficaces.

Beignets au veau.

Prenez de minces tranches de veau rôti et coupez-les en rond; battez-les avec un rouleau à pâte pour rendre la viande tendre, puis assaisonnez de poivre et de sel. Faites une pâte dans les proportions de quatre œufs pour un ⅙ litre de lait, et un fort ¼ de litre de farine tamisée; tenez prête une poêle à frire presque remplie de saindoux bouillant, jetez deux grandes cuillerées de la pâte, puis une tranche de veau que vous recouvrez de deux autres cuillerées de pâte. Quand les beignets sont frits, faites-les égoutter au moyen d'un passoire.

Un Ragout Irlandais.

Prenez trois livres de mouton dont vous enlevez le gras; cinq livres de pommes de terre que vous coupez par tranches minces après les avoir lavées et pelées. Posez une couche de viande au fond du pot, puis une couche de pommes de terre; assaisonnez de poivre et de sel; continuez à poser une couche de viande et une de pommes de terre jusqu'à ce que le pot soit plein. Versez un ⅓ litre d'eau et laissez cuir doucement pendant deux heures au plus, jusqu'à ce que le tout soit à point. Servez chaud. Si l'on aimait les oignons ou les tomates, on peut en mettre dans le ragoût en mettant le pot sur le feu.

Tripes frites.

Faites bouillir les tripes et coupez en morceaux de deux ou trois pouces carrés. Faites une pâte avec 4 œufs battus, 4 cuillerées à soupe de farine et un ½ litre de lait; trempez deux fois chaque morceau de tripe dans la pâte, mettez dans une poêle et faites frire brun. Servez chaud.

Bœuf Bouilli.

Prenez six ou huit livres de bon bœuf frais, mettez-les dans un pot à soupe avec les restes du bœuf rôti—les os et tout pour enrichir la sauce; assaisonnez de poivre et versez assez d'eau pour couvrir le tout; faites bouillir lentement et écumez bien. Quand l'écume cesse de monter à la surface, préparez une ⅓ douzaine de grosses carottes, coupez-les en morceaux et mettez-les dans le pot, puis ensuite six navets coupés en quatre, une tête de céleri coupée menu, une ⅓ douzaine de panets coupés en morceaux et six oignons entiers. Laissez bouillir jusqu'à ce que les légumes soient cuits.

Soupe aux huîtres à la française.

Laissez dans leur jus 50 grosses huîtres; filtrez le jus des huîtres et versez le dans une casserole d'eau froide, et assaisonnez avec un ¼ de litre de *sherry* ou madère, le jus de deux citrons et un peu de muscade. Faites bouillir cette liqueur, écumez et remuez bien. Quand elle commence à bouillir, mettez-y les huîtres bien égouttées et laissez les cuire à point, mais non bouillir. Beaucoup de personnes considèrent ceci la meilleure manière de préparer une soupe aux huîtres.

Un remède efficace contre les vers.—Les ingrédients qui entrent dans la composition du VERMIFUGE DE BROWN (*Brown's Vermifuge Comfits*) sont tels qu'il produit les meilleurs effets sans le moindre danger.

Un remède sûr pour détruire les vers, si communs chez les enfants, sont BROWN'S "VERMIFUGE COMFITS," ou LOZENGES CONTRE LES VERS, qui ont un goût agréable, et ne sont jamais refusées par les enfants.

Commodore's Chowder.

Prenez quarte cuillerées à soupe d'oignon haché et frit avec des tranches de lard, deux biscuits de matelot broyés, une cuillerée à soupe de *majoram* haché, une cuillerée de bazile, le quart d'une bouteille de *catsup*, une ½ bouteille de vin d'Oporto (*port wine*)) une muscade en poudre, quelques clous de girofle et du poivre en grains, six livres de morue fraîche et de *sea-bass* coupés par tranches. Mettez le tout dans un pot avec assez d'eau pour le recouvrir d'un pouce à peu près. Faites bouillir lentement pendant une heure, en remuant avec soin. Servez chaud dans un plat large et profond.

Curry de Tripes.

Faites bouillir deux livres de tripes que vous coupez en longs morceaux ; pelez deux gros oignons et coupez-les en morceaux carrés et mettez-les dans une casserole avec trois cuillerées à soupe de beurre ; laissez brunir cet oignon dans le beurre, en remuant et en y mêlant une cuillerée de *curry powder ;* puis ajoutez-y un ½ litre de lait et les tripes. Laissez le tout bouillir pendant une heure, écumant bien. Servez dans un plat profond, ainsi que du riz bouilli pour manger avec les tripes.

Yankee Chowder.

Coupez du porc salé en tranches minces que vous assaisonnez de poivre, déposez au fond d'un grand pot en fer, et laissez-le frire ; ensuite enlevez le porc du pot, laissant au fond la graisse liquide. Coupez des oignons en tranches que vous posez sur la graisse. Tenez prête une suffisante quantité de morue avec d'autres poissons, tels que *porgies* et *black fish;* coupez le poisson par petits morceaux et mettez-le dans le pot avec des couches de pommes de terre pelées et coupées en quatre ; versez sur cela un ½ litre d'eau. Un ½ litre de lait épaissi d'un peu de farine doit être ajouté en dernier, avant d'enlever le pot, et, avec le lait, des *crackers* ou biscuits durs fendus, ou bien encore des biscuits au soda (*soda crackers*). Couvrez le pot hermétiquement et laissez cuir une ½ heure avant d'y mettre le lait et les biscuits.

Simple Paté de Veau.

Coupez la viande d'une poitrine de veau non cuite et faites cuir dans un peu d'eau. Tenez prêt un plat à pâté garni de pâte, déposez dedans une couche du veau cuit avec sa sauce, ensuite une autre couche de chair à saucisses ; puis encore du veau et de la chair à saucisses. Répétez l'opération jusqu'à ce que le plat soit rempli ; recouvrez de pâte et faites cuir couleur brune. Un bon plat de famille, et bon-marché.

Il opère jusqu'à perfection. — "MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP," pour les enfants qui font leurs dents, est parfaitement inoffensif. Il procure un sommeil naturel et rafraîchissant, en calmant les douleurs de l'enfant. Il guérit les coliques et règle les intestins, donne à la mère le repos, et à l'enfant la santé.

Quand les enfants font les dents, **employez *le vieux remède efficace,* MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP, qui facilite la dentition et règle les intestins. Il soulage l'enfant des douleurs et règle l'estomac et les intestins; en donnant un sommeil tranquil et naturel, il procure du repos à la mère.**

Gateaux à la morue.—Un plat américain.

Prenez de la morue salée qui a bouilli lentement, faites-la mijoter un jour d'avance ; enlevez les arrêtes et hachez le poisson, mêlez-le avec des pommes de terre *chaudes écrasées* dans du beurre et du lait; dans la proportion d'un tiers de morue et deux tiers de pommes de terre, ajoutez assez d'œufs battus pour faire du tout une pâte molle et soyeuse, et si elle semble sêche, ajoutez-y un peu de beurre, faites avec cette pâte des gâteaux ronds, d'un pouce d'épaisseur et de la grandeur d'une tasse à thé.

Patés de bœuf.

Ce qui suit est une bonne manière d'employer le *roastbeef* froid. Coupez fin le maigre du bœuf et *un peu* du gras ; assaisonnez de poivre et de muscade ou d'herbes douces, suivant le goût. S'il vous reste encore de la sauce, humectez-en la viande. Faites une bonne pâte et coupez-la de la grandeur et de la forme d'une assiette (c'est à dire ronde) ; ne la roulez pas trop mince ; couvrez chaque moitié de cette pâte ainsi taillée avec le bœuf haché, mais pas trop près du bord ; pliez l'autre moitié de la pâte pardessus de manière à faire une demi-lune ; trempez votre doigt dans l'eau et pressez ensemble les deux bords de la pâte. Piquez les pâtés avec une fourchette, mettez-les dans une poêle et faites cuir bien brun ou frire dans la graisse, au choix. Servez chaud. Le veau ou le poulet froids font aussi de bons pâtés.

Ragout aux Tomates.

Prenez de grosses tomates mûres que vous échaudez; pelez-les et coupez-les en quatre; saupoudrez-les de poivre et de sel. Mettez dans une casserole des tranches de boeuf minces et tendres (ou bien des côtelettes d'agneau ou de mouton). Plongez la viande dans les tomates et ajoutez des petits morceaux de beurre roulés dans la farine ou le sucre, si vous n'aimez pas l'acidité des tomates. Ajoutez un ou deux oignons hachés, si vous les aimez. Laissez bouillir lentement jusqu'à ce que la viande soit bien cuite et que les tomates soient dissoutes en pulpe. N'ajoutez-pas d'eau à ce ragoût.

Paté de lard aux pommes.

Prenez de bonnes pommes juteuses que vous pelez (enlevant les coeurs et les pépins); faites une bonne pâte, couvrez-en l'intérieur d'un plat profond; mettez ensuite les pommes saupoudrées de sucre. Coupez des belles et minces tranches de lard, en enlevant la plus grande partie du gras et tous les os ; recouvrez les pommes d'une couche de viande, puis versez une tasse à thé de cidre doux. Faites le pâté très épais au milieu, posez la croûte superieure, au milieu de laquelle vous faites une coupure et faites cuir dans un fourneau très chaud.

Bœuf aux pommes de terre.

Faites bouillir des pommes de terre et écrasez-les ; ajoutez, en les lavant, du lait et un ou plusieurs oeufs battus. Frottez de beurre l'intérieur d'un plat dont vous couvrez le fond d une couche de pommes de terre ecrasées, ensuite une couche de boeuf coupé mince, laissant le gras de côté, puis une couche de pommes de terre. Continuez l'opération jusqu'à ce que le plat soit rempli, terminant par une couche de pommes de terre. Faites cuir dans un fourneau. Il faut beaucoup de pommes de terre pour ce pâté.

Divers.

Affections de la Gorge.—Un médecin de Newfane, dans l'Etat de New York, écrit ce qui suit au sujet des bienfaits résultant de l'emploi de "**Brown's Bronchial Troches**": Pour le soulagement de cette affreuse irritation ressentie seulement par ceux qui souffrent de la trachée artère, ainsi que pour l'enrouement et les refroidissements de la gorge, je confesse librement (malgré que je suis médecin) que ces lozenges produisent infailliblement tous les effets qui leurs sont attribués. Pour éviter tout désagrément, il faut bien se persuader qu'on achète les *véritables* "BROWN'S BRONCHIAL TROCHES."

Le meilleur ciment pour les Jarres.

Procurez-vous chez un droguiste deux onces de gomme-tragacanthe, deux grains de sublimé corrosif—*poison* indispensable pour faire ce ciment. Nettoyez-bien la gomme et mettez-la, avec le sublimé corrosif, dans un pot profond et propre contenant un litre et qui a un couvercle qui ferme hermétiquement. Remplissez le pot aux deux tiers d'eau froide ou chaude; fermez le couvercle et mettez-le de côté jusqu'au lendemain matin, puis brassez bien avec un bâton non peint. Brassez souvent pendant la journée, en ayant soin de refermer le couvercle chaque fois après avoir brassé. Dans quelques jours le ciment aura rempli le pot et aura pris la consistence d'une colle claire et belle supérieure à toute autre. Si elle est bien couverte, elle se gardera pendant un temps indéfini. Servez-vous de cette colle pour coller le papier pardessus vos pots de marinages ou de confiture de la maniere suivante: *Premierement*, posez un papier, vessie ou cuir mince sur vos marinages ou confitures, puis collez du papier par dessus, en faisant attention à ce que le ciment *ne touche pas* les marinages ou les confitures. Il est bon de poser un papier trempé dans l'huile d'olive sur les marinages mêmes, et un papier trempé dans l'eau-de-vie sur les confitures.

Pour purifier un puits.

Quand un puits est nettoyé si quelque substance insalubre ou désagréable se trouve au fond, saupoudrez le de trois ou quatre litres de chaux vive.

Pour détruire l'herbe dans les sentiers couverts de gravier.

Répandez du grossel (le meilleur marché) sur les bords du sentier où l'herbe pousse. Même le chardon du Canada peut être détruit en le coupant et en jetant du sel sur ce qui reste en terre.

Eau de Cologne.

Dans un gallon d'alcohol mettez douze dragmes d'eau de lavende, huile de bergamote et essence de citron; quatre dragmes d'huile de *rosemary* et douze gouttes d'huile de canelle.

Pour faire pousser l'herbe.

Etendez sur l'herbe, juste avant que la pluie tombe des cendres de bois. Si vous cultivez des framboises ou des mûres, répandez autour des framboisiers et des muriers de la sciure de bois, ce qui les améliorera beaucoup.

Beaucoup de maladies chez les enfants et les adultes, qu'on attribue à d'autres causes, sont occasionnées par les vers. "BROWN'S VERMIFUGE COMFITS" ou Lozenges Vermifuges détruisent infailliblement ces parasites sans le moindre danger pour l'enfant le plus délicat.

Un "simple rhume" ou une toux negligee.—Beaucoup de personnes ignorent l'importance d'arrêter de suite un simple rhume ou un refroidissement. Ces affections, qui au début cèderaient à un leger remède, deviennent souvent fatales par suite de negligence. "Brown's Bronchial Troches" apportent un prompt soulagement.

Pour faire pousser des Hyacinthes dans l'eau.

Versez dans des verres de l'eau à peu près jusqu'au bord ; mais quand vous y mettez la bulbe faites attention qu'elle ne touche pas l'eau *d'un pouce.* Mettez dans une armoire sombre pour germer. Quand les racines commencent à descendre dans l'eau, remplissez les verres, dans lesquels vous déposez un morceau de charbon de bois, et exposez-les au soleil.

Pour conserver les Oeufs.

Dans quatre litres de chaux éteinte a l'air mettez deux cuillerées à soupe de crême de tartre, deux de sel et quatre litres d'eau froide. Mettez les œufs dans un pot de terre ou de grès, et versez le mélange dessus. Ceci conservera neuf douzaines d'œufs, et s'ils sont frais au moment de l'opération, il se conserveront pendant plusieurs mois. Si l'eau se retirait de manière à laisser à decouvert la couche de dessus, ajoutez-en d'autre. Couvrez bien et déposez dans un endroit frais.

Bière d'érable.

Dans quatre gallons d'eau bouillante, mettez un litre de syrop d'érable et une cuillerée à table d'essence d'épinette. Quand ceci est à peu près tiède ajoutez-y un ¼ de litre de levure ; et quand le mélange commence à fermenter, mettez en bouteilles. Au bout de trois jours, cette bière est bonne à boire.

Currant Shrub (ou sirop de groseilles).

Faites bouillir du jus de groseilles (ou gadelles) et du sucre (dans la proportion d'une livre de sucre pour une de jus) pendant cinq minutes. Remuez constamment le mélange pendant qu'il refroidit. Quand il est froid, mettez-le en bouteilles. Servez-vous en comme du sirop de framboises ; une cuillerée à thé ou deux pour un verre d'eau.

Hydromel de Salseparille

Trois livres de sucre, trois onces d'acide tartarique, une once de crême de tartre, une once de farine, une d'essence de salseparille et trois litres d'eau. Filtrez le mélange, mettez le en bouteilles, et laissez-le poser dix jours avant de vous en servir.

Bière de Gingembre anglaise.

Versez 4 litres d'eau bouillante sur une once et demie de gingembre, une once de crême de tartre, une livre de sucre brun et deux citrons coupés par tranches minces. Ajoutez un ¼ de litre de levure, puis laissez fermenter 24 heures et mettez en bouteilles. Cette bière se bonifie en la gardant en bouteilles quelques semaines—à moins que le temps ne soit très chaud. C'est un breuvage très agréable.

Currant Wine (Vin de Groseilles).

Dans un gallon de jus de groseilles mettez neuf livres du meilleur sucre et deux gallons d'eau. Déposez le mélange dans un endroit où il ne sera pas dérangé et mettez en bouteilles au bout d'un an.

Pour nettoyer la soie et la remettre à neuf.

Mettez un vieux gant de peau dans un demi-litre d'eau et laissez bouillir jusqu'à ce que l'eau soit reduite de moitié. Epongez la soie avec cette eau à l'endroit, et passez le fer chaud à l'envers.

Nous ne voudrions pour beaucoup recommander aucune médecine que nous ne croirions pas bonne, surtout pour les enfants. Mais nous pouvons parler du *Sirop de Mme Winslow* en toute connaissance de cause. Nous avons connu ses bienfaits dans notre famille, où il a calmé les douleurs d'un enfant souffrant de coliques, en lui procurant un sommeil calme et en donnant du repos aux parents pendant la nuit. (*Boston Freeman.*)

Pour chasser les Fourmis.

Les petites fourmis rouges quitteront de suite un endroit où l'on aura répandu du sable de mer ou des coquilles d'huîtres. Parsemez de petites branches d'absynthe les endroits fréquentés par les fourmis *noires.*

Pour enlever les taches de graisse ou d'huile des tapis.

Si l'on répand de l'huile sur un tapis il faut y appliquer *de suite* de la farine afin d'empêcher l'huile de s'étendre sur le tissu. Si l'huile se trouve près d'une couture, sans y toucher, decousez le tapis en cet endroit pour arrêter les progrès de l'huile. Répandez de la farine sur le parquet endessous de la tache du tapis. Le jour suivant enlevez toute la farine du tapis et du parquet avec une brosse dure et remettez de la farine fraîche. Il ne sera pas nécessaire de répéter cette opération une troisième fois.—Pour enlever les taches de graisse frottez les avec un petit morceau de flanelle blanche trempé dans l'esprit de térebentine. Si les taches ne disparaissent pas frottez les encore de nouveau. Il est bon de mettre du papier sous le tapis quand le parquet est taché de graisse, car aucun lavage ne saurait les enlever entièrement.

Pour renouveler le Velours.

Mouillez une éponge propre dans de l'eau de savon chaude, pressez-la bien sèche et passez-la sur le velours. Passez ensuite le velours sur le bord d'un fer à repasser, *l'envers* du velours en contact avec le fer.

Pour conserver les Cranberries.

Mettez-les dans une cuvette ou un seau d'eau dans la cave. Ils se conserveront tout l'hiver.

Pour empêcher les couteaux en acier de rouiller.

Fourbissez-les bien brillants et essuyez-les bien ; prenez un chiffon mou et de la cendre de bois sèche et frottez en chaque lame. Enveloppez ensuite vos couteaux dans du papier brun assez fort et deposez les dans une armoire. Si l'on a soin d'entretenir les couteaux de cette manière, il ne se rouillerant pas.

Pour empêcher les manches de couteaux en ivoire de se fendre.

Ne laissez jamais les lames trempés dans l'eau chaude. La chaleur fait dilater le tige d'acier qui remonte dans le manche et le fait fendre. Il est inutile de dire que les *manches* de couteau ne doivent jamais être laissés dans l'eau.

Les vers dans l'estomac et les intestins causent une irritation dont on ne se debarasse qu'au moyen d'un remède sûr. "BROWN'S *Vermifuge Comfits*" ou dragées vermifuges sont simples et effectives.

Pour enlever les taches de fruits.

Liez de petits paquets de crême de tartre aux endroits tachés et placez le vêtement dans l'eau froide et faites-le bouillir. Si les taches sont beaucoup étendues, mettez de la crême de tartre dans l'eau ; et si elles sont encore visibles, faites bouillir le vêtement dans un mélange de supercarbonate de soda—une cuillerée à table dans un seau d'eau.

Un eclésiastique, le Révérend J. Murray, écrivant d'Halifax (Nouvelle-Ecosse), s'exprime en ces termes : "Ayant souffert pendant plusieurs années d'affections de la gorge, et ayant employé différents remèdes, je me fais un plaisir de témoigner en faveur de "BROWN'S BRONCHIAL TROCHES." Ces trochisques ont été pour moi d'un grand secours dans l'accomplissement de mes devoirs de pasteur. Des personnes auxquelles je les ai recommandées les ont aussi employées avec le plus grand succès. Pour la toux et le rhume, les Trochisques sont egalement efficaces.

Pour enlever le mortier ou la peinture des Vitres.

Frottez les taches de mortier avec une brosse dure trempée dans du vinaigre fort et chaud, et les taches de peinture avec de la camphine du sable.

Pour purifier un égout ou un bassin.

Faites dissoudre une ½ livre de couperose dans deux galons d'eau versez la moitié du liquide un jour, et le reste le jour suivant.

Pour enlever les taches d'humidité.

Prenez du chlorure de chaux, le plus sec que vous pourrez vous procurer, et pour les étoffes fortes, faites dissoudre quatre cuillerées de chaux dans un ¼ de litre d'eau. Laissez l'étoffe tachée tremper dans cette solution pendant cinq minutes. Ensuite retirez-la, bordez-la légèrement et mettez-la dans l'acide muriatique faible—une partie d'acide et quatre parties d'eau douce. Pour les étoffes délicates, la solution de chaux doit être plus faible et on peut y ajouter trois ou quatre fois plus d'eau, et laisser les étoffes y tremper que pendant cinq minutes, et ensuite les déposer dans l'acide muriatique.

Poudre Dentifrice.

Deux onces d'écorce du Perou, deux onces de myrrhe, une once de craie, une once bol d'Arménie, et une once de racine d'iris.

Huitres frites.

Faites egoutter les huîtres à travers un passoire ou gros tamis et battez deux ou trois œufs ; tenez prête de la croûte de pain râpée ; saupoudrez les huitres de poivre et de sel ; ensuite trempez chaque huître dans les œufs battus et recouvrez la de croute de pain râpée. Prenez une poèle propre et chaude, dans laquelle vous déposez une égale quantité de saindoux et de beurre ; quand cette graisse commence à bouillir, mettez-y les huîtres avec soin, car elles demandent beaucoup d'attention ; elles ne doivent pas être trop cuites; a mesure qu'elles cuisent, deposez-les, près du feu, sur un linge mou pour égoutter. Servez très chaud.—Faire attention à ce que la graisse ne brûle pas.

Un Remède efficace contre les Vers.—La composition des ingrédients qui entrent dans la fabrication de "*Browns Vermifuge Comfits*" est telle qu'elle produit les meilleurs effets possibles avec sûreté. Les vers dans l'estomac causent l'irritation et produisent souvent de longues maladies, et ne peuvent être détruit qu'en employant un remède certain tel que les Pastilles Vermifuges de Brown mentionnées ci-haut.

Des milliers de Bouteilles de "Mrs. Winslow's Soothing Syrup" sont vendues journellement. Ce sirop calmant est employé avec un succès toujours croissant. C'est un vieux remède qui a soutenu l'épreuve des années. Il calme les douleurs des enfants, regle l'estomac et les intestins, coupe les coliques, ramollit les gencives et, en soulageant l'enfant, il donne du repos à la mère.

Fleurs et Vignes dans les maisons.

Bien de belles expériences de botanique, qui ne sont pas généralement comprises dans la liste des fleurs et des Vignes de nos salons, pourraient être faites à la maison. Combien y a-t-il de nos jolies lectrices chez lesquelles se rencontre la belle vigne de pomme de terre douce courant sur le manteau de la cheminée? L'on peut jouir de ce joli coup-d'œil en plaçant une pomme de terre douce (*sweet potatoe*) dans un verre rempli d'eau, en passant une cheville à travers le tubercule afin qu'il ne touche pas le fond du verre (disons moins un ou deux pouces.)

Tenez le verre sur la cheminée, dans une chambre chauffée, et tous les jours exposez le tubercule au soleil pendant une heure ou deux. En quelques jours, des petites racines se montreront descendant vers le fond du vase, et en deux ou trois semaines le germe se developpera et la plante poussera rapidement en grimpant sur des ficelles ou treillis preparés à cet effet.

Le *diascorea babotas* est ce qu'il y a de plus joli pour cette fin, quand on peut se le procurer.

Le *Morning Glory* peut se propager à la perfection pendant l'hiver dans les fenêtres des salons où le soleil donne. Il y fleurit et y répand son odeur naturelle, et la delicate petite vigne parcourera les fenêtres en tous sens. Un vase sespendu est ce qu'il y a de mieux pour cette plante. Suspendez, au moyen d'un fil, un gland de chêne de manière à ce qu'il touche presque l'eau contenue dans un verre (un verre à hyacinthe est peut-être ce qu'il y a de mieux pour cela). Laissez-le vase sur la cheminée pendant huit ou dix semaines (plus ou moins), sans le déranger, excepté pour pourvoir à l'évaporation de l'eau, et le gland s'ouvrira, une racine s'enfoncera dans l'eau et une petite tige montera vers le haut du vase en rouvrant ses jolies petites feuilles vertes, vous donnant ainsi le spectacle d'un chêne véritable, plein de vie et de santé, dans votre appartement.

L'on peut également faire pousser beaucoup de genres de mousse dans la maison pendant l'hiver, ce qui, avec ce qui précède, forme un amusement des plus intéressants pour la partie féminine d'une famille, et un vrai plaisir pour tous ceux qui ont du goût pour le beau. Nous espérons voir chez les dames une plus grande inclination à introduire chez elles cette agréable addition à leurs plaisirs domestiques.

Custard (ou Flan de Pommes de terres douces (sweet potatoes).

Une livre de pommes de terre écrasées et bien tamisées une ½ livre de sucre, une petite tasse de crème et un ¼ de livre de beurre, quatre œufs, de la muscade et du citron au goût. Si vous n'avez pas de crème, prenez une ¼ livre de beurre Ceci fait deux forts plats de *custard* ou flans.

Gateaux au Fromage.

Un ½ de livre de beurre, une livre de sucre, six œufs, le jus et l'écorce de deux citrons. Faites mijoter le tout ensemble et cuir dans des casseroles. Servez avec des patisseries.

Marinades, Conserves, etc.

Gelée de Groseilles.

Deposez vos groseilles dans un pot de grès et mettez-les sur le feu dans un autre pot d'eau. Ayant filtré le jus chaud des groseilles à travers un linge, mesurez-le, et pour chaque ½ litre ajoutez une livre de sucre. Mettez le sucre dans le fourneau et chauffez-le bien. sans cependant le brûler. Tenez tout prêt le jus chaud des groseilles et versez-le dans le sucre *chaud*, et laisser bouillir le tout ensemble pendant quatre minutes. Cette gelée est bien bonne si elle est bien preparée.

Confitures de fraises.

Une livre de sucre pour chaque livre de fraises. Mettez votre sucre dans une casserole contenant juste assez d'eau pour les empêcher de roussir. Faites dissoudre le sucre aussi tôt que possible. Quand le sirop est chaud, jettez-y les fraises et laissez cuir à peu prés dix minutes; écumez avec soin, puis laissez mijoter le sirop à peu prés 15 minutes et versez-le sur les fraises.

Pour faire de bonne gelée de pommes.

Prenez des pommes de bonne qualité et de bon goût (*pas douces*); coupez-les par quartiers ou par tranches et faites cuir bien tendres ; ensuite filtrez le jus, en ayant soin que le jus *seulement* passe à travers le filtre. Faites bouillir jusqu'à consistence de mélasse; puis pesez et ajoutez sur chaque livre une livre de sucre, en brassant constamment jusqu'à ce que le sucre suit dissout. Ajoutez une once d'essence de citron pour chaque vingt livres de gelée, que vous mettez de côté (quand elle est froide) dans des pots bien fermés. Elle se gardera pendant des années.

Cerises conservées.

Enlevez avec soin les queues et les noyaux des cerises, en conservant le jus. Pour un litre de cerises mettez une livre de sucre. Faites un sirop (un ¼ de litre d'eau pour une livre de sucre) ; faites bouillir et écumez, et quand l'écume a cessé de remonter à la surface, mettez les cerises et le jus et faites rebouillir lentement.

Marmelade de Tomates.

Deux livres de sucre pour deux livres de tomates, le jus et l'écorce rapée d'un citron. Echaudez les tomates, enlevez la peau ; mêlez le sucre avec les tomates et faites bouillir pendant une heure, en brassant et écumant pendant l'ebullition. Ajoutez le jus et l'écorce râpée du citron, et faites bouillir encore une ½ heure, ou jusqu'à ce que le tout soit devenu une masse compacte et unie.

Affections de la Gorge et Enrouement.—Tous ceux qui souffrent de l'irritation de la gorge et de l'enrouement seront agréablement surpris du soulagement immédiat procuré par l'usage de "BROWN'S BRONCHIAL TROCHES." Leurs ingrédients émollients apaisent l'irritation pulmonaire, et après avoir parlé ou chanté en public, quand la gorge est fatiguée et affaiblie par trop d'efforts, elle donneront une force nouvelle aux organes de la voix.

LOSANGES VERMIFUGES.

Les enfants qui ont des vers requièrent une attention immédiate car la moindre négligence est souvent cause de maladies prolongées

Les symptomes de vers chez les enfants doivent attirer une attention immédiate.

Les vers dans l'estomac et les intestins causent une irritation dont on n'est débarrassé qu'au moyen d'un remède sûr.

"BROWN'S VERMIFUGE COMFITS"

ou Losanges Vermifuges sont d'un effet prompt et sans danger.

En vente chez les pharmaciens et chimistes, ainsi que chez les débitants de medicaments, à ***25 Cents*** la boite.

Pommes Sauvages Conservées.

Frottez chaque pomme avec un morceau de flanelle propre et piquez les avec une épingle pour les empêcher de crever ou de s'ouvrir. Pour chaque livre de fruit mettez une livre et demie de sucre et un ½ litre d'eau. Faites un sirop avec le sucre et l'eau, en le faisant bouillir dans un vase en porcelaine et l'écumant bien clair; mettez-y les pommes sauvages, en ajoutant pour chaque livre le jus et l'écorce rapée d'un citron. Laissez mijoter jusquà ce que les pommes soient devenues tendres au point de les percer avec un brin de balais. Mettez ensuite ces pommes chaudes dans des pots en verre, que vous remplissez à moitié, et versez dessus le sirop.

Ananas Conservees.

Pelez, grattez et coupez les ananas; pour chaque livre de fruit mettez une livre de sucre, et disposez par couches dans un pot de grès. Mettez un papier trempé dans l'eau-de-vie sur le fruit et bouchez *hermétiquement*, sinon il tournera à *l'aigre*.

Marmelade de Cerises.

Enlevez les queues et les noyaux des cerises, en préservant autant de leur jus que possible. Mettez une livre de sucre pour un ½ litre de cerises. Faites bouillir ensemble sans couvrir pour une heure; en ecumant et brassant bien. Quand la marmelade est froide, mettez dans des pots bien bouchés.

Marinade de Pruneaux.

Pour chaque litre de pruneaux un livre et ½ de sucre et un ½ litre du meilleur vinaigre de cidre. Faites fondre le sucre dans le vinaigre de cidre. Faites fondre le sucre dans le vinaigre, jetez un sac de fine mouseline rempli d'épices de toutes sortes, que vous faites bouillir avec le vinaigre et le sucre. Qand le sucre et le vinaigre épicé sont en ébullition mettez-y les pruneaux et faites jeter un bon bouillon. Si vous désirez conserver les pruneaux *en entier* piquez-les avec une épingle.

Marinade de œufs.

Faites bouillir les œufs douze minutes et jetez-les dans l'eau froide pour en enlever les coquilles facilement. Faites bouillir des betteraves rouges tres tendres, que vous ecrasez bien après les avoir pelées et mettez-les, avec du sel, du poivre, du clou de girofle et de la canelle, dans une quantité suffisante de vinaigre pour couvrir les œufs. Mettez les œufs dans un pot de grès et versez le melange dessus.

BROWN'S BRONCHIAL TROCHES

Guérissent la toux le rhume, l'enrouement et l'influenza.
Guérissent toute irritation ou mal de Gorge.
Calment la toux tranchante chez les poitrinaires.
Calment les bronchites, l'asthme et le catarrhe.
Eclaircissent et donnent de la force à la voix des chanteurs.
Sont indispensables aux personnes parlant en public.
Simples et calmantes les enfants peuvent les prendre.
Elles assistent l'expectoration et calment l'enrouement.

Une toux, un rhume ou un mal de gorge,

doivent être soignés au début, car la moindre negligence produit souvent des maladies de poumons incurables. "BROWN'S BRONCHIAL TROCHES," sont un remède simple, et donnent invariablement du soulagement.

Marinade de Peches.

Prenez des pêches mûres mais non trop tendres, et enfoncez dans le bout de chacune un clou de girofle. Mettez deux livres de sucre dans un gallon de vinaigre, faites bouillir deux fois et écumez; versez chaud sur les pêches et couvrez-les bien. Au bout d'une semaine ou deux, enlevez et faites bouillir encore une fois le vinaigre. Après cette operation, les pêches se garderont pendant un temps indéfini.

Mangoes.

Prenez des petits melons musqués et enlevez d'un côté un morceau ovale, retirez les grains avec une petite cuillère et remplissez le vide avec un farci d'oignons hachés, de radis noirs râpés, de grains de moutarde, clous de girofle et poivre en grains, et cousez pardesses le morceau enlevé, avec une aiguille et du gros fil. Mettez dans un pot de grés et versez dessus du vinaigre bouillant dans lequel vous aurez mis un peu de sel et de poivre. Repetez ceci deux ou trois fois; ensuite mettez-les dans du vinaigre frais. Couvrez bien.

Bonne marinade sucrée pour Pruneaux, peches et tomates.

Quatre litres vinaigre de cidre, cinq livres de sucre, un ¼ de livre de canelle, deux onces de clou de girofle, pour sept livres de fruit. Faites bouillir et écumez le vinaigre avec le sucre; ajoutez les épices et faites jeter un bouillon et versez ensuite sur les fruits. Enlevez ce vinaigre, faites-le bouillir encore deux fois, à trois jours d'intervalle, puis bouchez bien le tout. Autre moyen moins coûteux et bien bon aussi: Mettez quatre livres de sucre pour huit livres de fruits; deux onces de canelle, une once de clous de girofle, une cuillerée à soupe de sel et une petite cuillerée d'herbes aux épices.

Confitures de coins et de pommes.

Prenez un tiers du poids de pommes douces, pelées et coupées par quartiers; poids égal de sucre et de fruit. Quand les coins sont bouillis au point d'être assez tendres, retirez-les; faites bouillir les pommes dans l'eau des coins, mettez-les dans le sirop et laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'elles paraissent rouges et claires, une heure et demie n'est pas trop longtemps. Ne faites pas bouillir les coins dans le sirop, mais posez des couches de pommes avec les coins dans les pots, (les coins doivent auparavant être cuits bien tendres) puis versez le sirop dessus.

Marinade de Noisettes.

Il faut les cueillir dans la première semaine de Juin. Faites une saumure de sel et d'eau, assez forte pour porter un œuf quand elle est froide. Versez sur les noisettes et mettez de côté pendant douze jours; puit laissez les égoutter, mettez-les dans un pot et versez dessus le meilleur vinaigre de cidre, que vous aurez fait bouillir avec du poivre en grains, des clous de girofle, graines de moutarde blanche, gingembre, muscade et radis noirs. Il faut que le vinaigre soit froid quand on le verse. Couvrez bien et gardez pendant un an avant de servir.

Tomates conservées.

Faites les bouillir et ecumez-bien ; pesez égales parties de sucre et de fruit. Posez les tomates sur un tamis pour faire egoutter un peu de leur jus, puis posez-les soigneusement en couches avec le sucre, dans un pot en grès. Ajoutez un citron à chaque quatre livres de fruit ; mettez le jus et l'ecorce ràpée d'un citron sur chaque couche. Couvrez bien le pot et deposez le dans un chaudron contenant de l'eau bouillante et laissez bouillir pendant toute la journée. Faire attention à ce que l'eau arrive bien jusqu'au bord du pot de grès, sans pénétrer à l'intérieur. Laissez le pot dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit froid—apres avoir assez bouilli.

Sauce de Tomates (Caisup.)

Coupez les tomates par tranches et saupoudrez de sel. Faites bouillir pendant une heure, puis faites égoutter à travers un tamis grossier. Pour chaque deux gallons, coupez deux gros oignons par tranches ; ajoutez une ½ cuillerée à thé de gingembre, deux cuillerées de clous de girofle, deux cuillerées d épices mêlées, une cuillerée à thé de poivre noir. Faites bouillir vingt minutes apres que ceci est ajouté, et tenez dans un pot couvert.

Confitures de raisins.

Le raisin sauvage ordinaire est meilleur. Faites bouillir tendre et égouttez à travers un tamis—une livre de sucre à une livre de pulpe Faites bouillir vingt minutes, en remuant souvent.

ETES-VOUS DERANGÉ LA NUIT?

Votre sommeil est il interrompu par les cris d'un enfant souffrant pendant la dentition? S'il en est ainsi, procurez-vous de suite une bouteille de

"MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP."

Ce sirop calmera immédiatement les douleurs du petit malade. Il coupe les coliques causées par les vents, règle les intestins et *est parfaitement sûr et sans danger.*

La toux, l'enrouement, l'asthme ou toute irritation de la gorge ou des tubes bronchiaux sont calmés en faisant dissoudre dans la bouche une des pastilles de "**Brown's Bronchial Troches.**"

Marinade de Tomates.

Huit livres de tomates pelées et quatre livres de sucre brun. Mettez dans une casserole à confitures et remuez-bien pour empêcher de brûler. Faites bouillir jusqu'à consistance de mélasse ; ajoutez un litre de bon vinaigre de cidre, une cuillerée à thé de muscade, une de clous de girofle et faites bouillir cinq minutes de plus.

Vinaigre de framboises.

Deux litres de framboises, un ½ litre de vinaigre de cidre ; laissez tremper ensemble deux ou troix jours ; écrasez ensuite les framboises coulez-les à travers un sac. Pour chaque ½ litre mettez une livre de sucre. Faites bouillir pendant cinq minutes et écumez. Mettez en bouteilles quand c'est froid.

Confitures de pommes qui se conserveront pendant des années.

Quantités égales de sucre et de bonnes pommes aigres que vous pelez et nettoyez bien ; coupez-les par petits morceaux ; faites avec le sucre un bon sirop claire ; ajoutez les pommes, le jus et l'écorce râpée de trois citrons et quelques morceaux de gingembre blanc. Faites bouillir jusqu'a ce que les pommes paraissent jaunes et claires. *N'oubliez pas le gingembre.*

Confitures de Coins.

Douze onces de sucre brun pour une livre de coins. Faites bouillir le fruit dans aussi peu d'eau que possible, jusqu'à ce qu'il puisse être écrasé facilement. Retirez l'eau, écrasez le fruit avec une cuillère, mettez le sucre, et faites bouillir 20 minutes, en brassant souvent le mélange

Gelée de Cranberry.

Lavez et nettoyez le fruit ; faites-le bouillir tendre dans juste assez d'eau pour le couvrir. Filtrez à travers un linge, et pesez quantité egales de pulpe et de sucre. Faites bouillir lentement quinze ou vingt minutes.

Peches conservées.

Prenez des pêches mûres, mais non molles ; versez de l'eau chaude dessus afin d'enlever la peau plus facilement. Pesez quantités egales de fruit et de sucre, et mettez-les ensemble dans une casserole en terre pour la nuit. Le lendemain matin, enlevez le sirop et faites bouillir quelques minutes. Enlevez la casserole pour écumer et remettez la ensuite sur le feu. Quand le sirop bout, jetez-y les pêches ; faites-les bouillir doucement pendant trois quarts d'heure, puis enlevez et mettez dans les pots. Faites bouillir le sirop quinze minutes de plus ; puis versez-le sur les fruits.

Partout où ce livre de Recettes utiles est distribué, on trouvera
MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP,
BROWN'S BRONCHIAL TROCHES, et
BROWN'S VERMIFUGE COMFITS,
dans quelque boutique du voisinage.

"BROWN'S VERMIFUGE COMFITS."

DRAGEES

VERMIFUGES DE BROWN,

Ou Lozanges pour la destruction des Vers.

Beaucoup de maladies chez les enfants et les adultes, dont on ignore la cause, sont souvent occasionées pas les *Vers.* Les dragées Vermifuges, quoique possédant une force extraordinaire pour la destruction des Vers, sont tout à fait inoffensives et peuvent être prises en toute sûreté par l'enfant le plus délicat. Ce précieux composé a été employé avec un grand succès par beaucoup de médecins qui ont reconnu son efficacité pour la destruction des vers qui enlèvent tous les jours un si grand nombre d'enfants.

On ne saurait trop tôt porter son attention sur un enfant atteint de cette affection, car un retard peut souvent, avoir des conséquences fatales.

Symptomes des Vers chez les enfants.

Les Vers dans l'estomac et les intestins causent une irritation qui ne se calme qu'en administrant un remède sûr. Les ingredients qui entrent dans la composition des DRAGEES VERMIFUGES de Brown, sont tels qu'ils assurent l'effet le plus prompt et en même temps le plus sûr. Lisez ce qui suit :

Messrs. John J. Brown et fils,

Ayant fait usage de vos "Dragées Vermifuges" durant les deux dernières années et toujours avec un grand succès, je n'hésite pas à les recomander comme étant une préparation très supérieure pour la destruction des Vers. Comme je sais que ce remède ne CONTIENT PAS DE MERCURE *ou autres substances injurieuses, je considère qu'il peut être administre en toute sûreté, même dans les cas les plus delicats.*

ALVAH HOBBS, Docteur-médecin.

Boston, 27 *Juin*, 1864.

JEREMIAH CURTIS & SONS, New York.
JOHN I. BROWN & SONS, Boston.
PROPRIETAIRES.

Les commandes doivent être adressées à

CURTIS & BROWN,

215 FULTON STREET, NEW YORK.

En vente chez les droguistes, chimistes et débitants de médicaments, à

Vingt-cinq cents la boîte.

POUR LA TOUX, LES RHUMES ET LES MALADIES DE LA GORGE, faites usage de "BROWN'S BRONCHIAL TROCHES." Ces Pastilles ont été employées pendant plusieurs années avec le plus grand succès. Elles sont aujourd'hui répandues dans toutes les parties du monde. Une fois leur mérite reconnu, elles sont inappréciables.

Un remède certain

pour la destruction des Vers chez les enfants, sont les "Dragées Vermifuges" de Brown—BROWN'S VERMIFUGE COMFITS—ou losanges contre les vers ; remède agréable au goût et qu'aucun enfant ne refusera de prendre.

Avis important aux Mères.

"MRS. WINSLOW'S SOOTHING SYRUP" (Sirop calment de Mme Winslow) pour toutes les maladies auxquelles les enfants sont sujets, est un remède sûr et certain. Il calme les douleurs, ramollit les gencives, réduit l'inflammation, règle les intestins et guérit la colique venteuse. Mères, vous pouvez compter sur ce remède : il soulagera vos enfants immédiatement.